

Robotrad-t Moulding Divider with dividing disc and interchangeable moulding grill in the lid



Moulding grill inside the lid provides absolute safety for the operator. By replacing the grill with a flat top plate, Robotrad-t has all functionalities of a Robocut.



For highly hydrated and delicate dough

75%

All Robotrad-t models have a 43 x 43.5 x 12 cm bowl for up to 20 kg of dough.

Division	Weight range (gr)
6	800 – 3340
10	480 – 2000
12	400 – 1670
20	240 – 1000
24	200 – 840
40	120 – 500
6/12x	400 – 3340
10/20x	240 – 2000
12/24x	200 – 1670
20/40x	120 – 1000

Production up to
5500
pieces / hour



High grade stainless steel dividing knife for weight ranges from 120 to 3340 gr.



Easy, simple and ergonomic click and release for changing of forming and moulding grills.



Press plates and grills can be placed in one of two grill supports placed on both sides of the machine. Grilles are made of stainless steel and are Teflon coated.

Robotrad-t Moulding Divider with dividing disc and interchangeable moulding grill in the lid



Wide choice of grilles with square, rectangular, circular and triangular moulding forms for a wide variety of artisan breads.

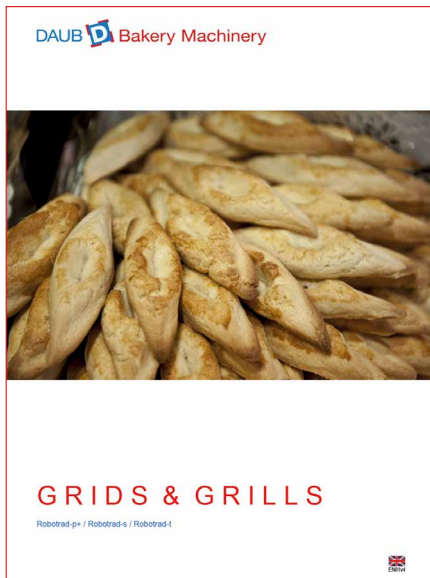
Robotrad-t is a moulding divider with interchangeable moulding grill the lid. The position of the moulding grill inside the lid provides absolute safety for the baker. There is a wide choice of over 30 different moulding and forming grids for various long, square, circular and triangle forms for dough weight ranges between 25 - 1950 gr. By replacing the grill with a flat top plate or using (optional) upper press plate, Robotrad-t has all functionalities of the Robocut hydraulic dough divider and perfectly suitable for dough dividing in range from 120-3340 gr.

Robotrad-t

Semi automatic hydraulic dough and moulding divider with dividing disc. Pressing, dividing and moulding by pressing and keeping joy-stick lever up or down. For pressing, optional lower press plate is required. For pressing with grill in the lid, upper press plate is needed.






Robotrad-t Automatic

Pressing, dividing and moulding by one-touch of joy-stick lever left (automatic moulding cycle) or right (for automatic dividing cycle) both with auto release of the lid. For pressing, optional lower press plate is required. For pressing with grill in the lid, upper press plate is needed.



For details on size and weight ranges please request our catalogue Robotrad Grids or visit www.daub.nl



-  [DaubBakeryMachinery](#)
-  [daub-bakery-machinery-b.v.](#)
-  [DaubBakeryMach](#)
-  [daub_bakery_machinery](#)
-  [DaubBakingHolland](#)

Robotrad-t Moulding Divider
with dividing disc and interchangeable moulding grill in the lid



Moulding grill inside the lid provides absolute safety for the operator. By replacing the grill with a flat top plate, Robotrad-t has all functionalities of a Robocut.



For highly hydrated and delicate dough
75%

All Robotrad-t models have a 16.9" x 17.1" x 4.7" bowl for up to 44 lbs. of dough.

Division	Weight range (oz)
6	28 - 118
10	17 - 71
12	14 - 59
20	9 - 35
24	7 - 29
40	4 - 18
6/12x	14 - 118
10/20x	9 - 71
12/24x	7 - 59
20/40x	4 - 35

Production up to
5500
pieces / hour



High grade stainless steel dividing knife for weight ranges from 4 to 120 oz.



Easy, simple and ergonomic click and release for changing of forming and moulding grills.



Press plates and grills can be placed in one of two grill supports placed on both sides of the machine. Grilles are made of stainless steel and are Teflon coated.

Robotrad-t Moulding Divider with dividing disc and interchangeable moulding grill in the lid



Wide choice of grilles with square, rectangular, circular and triangular moulding forms for a wide variety of artisan breads.

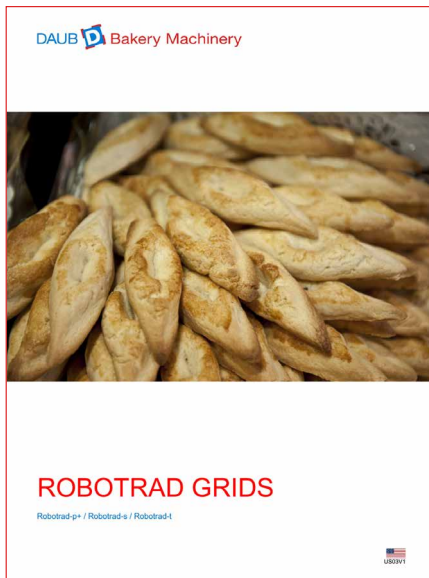
Robotrad-t is a moulding divider with interchangeable moulding grill the lid. The position of the moulding grill inside the lid provides absolute safety for the baker. There is a wide choice of over 30 different moulding and forming grids for various long, square, circular and triangle forms for dough weight ranges between 1-70 oz. gr. By replacing the grill with a flat top plate or using (optional) upper press plate, Robotrad-t has all functionalities of the Robocut hydraulic dough divider and perfectly suitable for dough dividing in range from 4-120 oz.

Robotrad-t

Semi automatic hydraulic dough and moulding divider with dividing disc. Pressing, dividing and moulding by pressing and keeping joy-stick lever up or down. For pressing, optional lower press plate is required. For pressing with grill in the lid, upper press plate is needed.






Robotrad-t Automatic

Pressing, dividing and moulding by one-touch of joy-stick lever left (automatic moulding cycle) or right (for automatic dividing cycle) both with auto release of the lid. For pressing, optional lower press plate is required. For pressing with grill in the lid, upper press plate is needed.



For details on size and weight ranges please request our catalogue Robotrad Grids or visit www.daub.nl



-  DaubBakeryMachinery
-  daub-bakery-machinery-b.v.
-  DaubBakeryMach
-  daub_bakery_machinery
-  DaubBakingHolland

Robotrad-t vormverdeler met verdeelschijf en uitwisselbaar vormrooster in de deksel



Een speciaal in de deksel geïntegreerd vormrooster is extra veilig in gebruik. Het vormrooster kan vervangen worden door een dekselplaat waarmee de Robotrad-t dezelfde functionaliteit en mogelijkheden krijgt als een hydraulische verdeler.

Tot
5500
stuks / uur



Voor zeer gehydrateerd
en delicaat deeg

75%

Alle Robotrad modellen hebben een deegkuip van 43 x 43.5 x 12 cm voor max. 20 kg deeg.

Verdeling	Gewichtsbereik (gr)
6	800 – 3340
10	480 – 2000
12	400 – 1670
20	240 – 1000
24	200 – 840
40	120 – 500
6/12x	400 – 3340
10/20x	240 – 2000
12/24x	200 – 1670
20/40x	120 – 1000



Verdeelmess van hoogwaardig RVS voor gewichtsbereik van 120 tot 3340 gr.

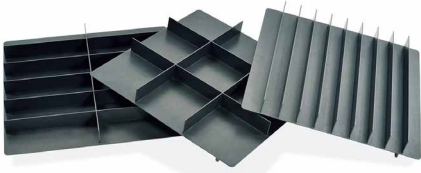


Makkelijk en snel verwisselen van vormrooster. Met één hand eenvoudig ontgrendelen en vastzetten.



Vormroosters en persplaten kunnen eenvoudig in één van beide houders aan beide kanten van de machine geplaatst worden. De vormroosters zijn van RVS en geteflondeerd.

Robotrad-t vormverdeler met verdeelschijf en uitwisselbaar vormrooster in de deksel



Ruime keuze uit diverse vormroosters voor vierkante, rechthoekige, ronde of driehoekige deegvormen voor allerlei soorten ambachtelijk brood.

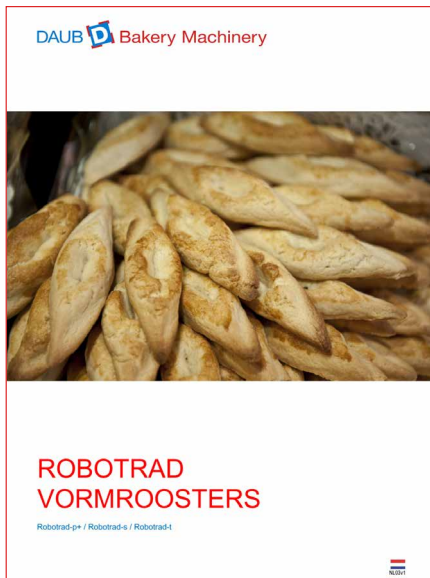
De Robotrad-t van Daub is een unieke vormverdeler. Door het vormrooster in de deksel te integreren is de Robotrad-t zeer veilig in gebruik. Ruime keuze uit meer dan 30 vormroosters voor verschillende maten langwerpige, rechthoekige, ronde en driehoekige deegstukken met gewichtsbereik van 25 - 1950 gr. Door het vormrooster in de deksel te vervangen voor een dekselplaat krijgt de Robotrad-t dezelfde functionaliteiten en mogelijkheden als de Robocut hydraulische verdeler; uitstekend geschikt voor deegverdelen met gewichtsbereik tussen 120 en 3340 gr.

Robotrad-t

Half-automatische hydraulische deeg- en vormverdeler. Persen, verdelen en vormverdelen door de bedieningshendel vast te houden en naar boven en beneden te bewegen. Voor persen zijn nodig persplaat-onder en persplaat-boven.

Robotrad-t Automaat

Persen, verdelen en vormverdelen door een simpele tik tegen de bedieningshendel; een korte tik start een automatische cyclus van persen en vormverdelen. Inclusief het ontlasten van de deksel aan het eind van de cyclus en automatische eindschakelaar. Voor persen zijn nodig persplaat-onder en persplaat-boven.



Vraag voor meer informatie over afmetingen en gewicht onze catalogus Robotrad Vormroosters aan of bezoek www.daub.nl



Diviseuse-mouleuse Robotrad-t avec disque diviseur et grille mouleuse interchangeable dans le couvercle



Grille de moulage à l'intérieur du couvercle pour une sécurité absolue de l'opérateur.

En remplaçant la grille par une plaque supérieure plate, la Robotrad-t possède toutes les fonctionnalités d'une Robocut.

Jusqu'à
5500
pièces par heure



Pour une pâte très hydratée et délicate

75%

Tous les modèles Robotrad-t ont une cuve de 43 x 43,5 x 12 cm pour jusqu'à 20 kg de pâte.

Division	Poids plage (gr)
6	800 – 3340
10	480 – 2000
12	400 – 1670
20	240 – 1000
24	200 – 840
40	120 – 500
6/12x	400 – 3340
10/20x	240 – 2000
12/24x	200 – 1670
20/40x	120 – 1000



Couteau diviseur en acier inoxydable de haute qualité pour des plages de poids entre 120 et 3340 g.



Système de cliquer et relâcher facile, simple et ergonomique pour le changement de grille de formage et de moulage.



Les plaques de pressage et les grilles peuvent être placées dans un des deux supports situés des deux côtés de la machine. Les grilles sont en acier inoxydable avec revêtement Téflon.

Diviseuse-mouleuse Robotrad-t avec disque diviseur et grille mouleuse interchangeable dans le couvercle



Vaste choix de grilles avec des formes de moulage longues, carrées, rondes et triangulaires pour une grande diversité de pains artisanaux.



Pour plus de détails sur les plages de tailles et de poids, veuillez demander notre catalogue Grilles Robotrad ou visitez www.daub.nl

La Robotrad-t est une diviseuse-mouleuse avec grille de moulage interchangeable dans le couvercle. La position de la grille de moulage à l'intérieur du couvercle offre une sécurité absolue pour le boulanger. Il existe un large choix de plus de 30 grilles de moulage et de formage différentes pour différentes formes longues, carrées, circulaires et triangulaires pour des plages de poids de pâte entre 25 et 1950 g. En remplaçant la grille par une plaque supérieure plate ou en utilisant une plaque de presse supérieure (en option), la Robotrad-t dispose de toutes les fonctionnalités de la diviseuse de pâte hydraulique Robocut et convient parfaitement à la division de la pâte dans une plage de poids entre 120 et 3340 g.

Robotrad-t

Diviseuse-mouleuse semi-automatique avec disque diviseur. Pressage, division et moulage en déplaçant et maintenant la manette vers le haut ou le bas. Pour le pressage, la plaque de presse inférieure optionnelle est requise. Pour le pressage avec la grille dans le couvercle, la plaque de presse supérieure est requise.

Robotrad-t Automatique

Pressage, division et moulage par un simple effleurement de la manette gauche (cycle de moulage automatique) ou droite (cycle de division automatique), tous deux avec libération automatique du couvercle. Pour le pressage, la plaque de presse inférieure optionnelle est requise. Pour le pressage avec la grille dans le couvercle, la plaque de presse supérieure est requise.



Robotrad-t Formteiler mit Teilscheibe und auswechselbarem Gitter im Deckel



Das Formgitter ist so im Deckel angeordnet, dass die Sicherheit des Bedienpersonals absolut gewährleistet ist. Nach dem Austausch des Gitters gegen ein flaches Blech hat die Robotrad-t alle Funktionen der Robocut.

Bis zu
5500
Stück pro Stunde



Für stark hydratisierten
und empfindlichen Teig

75%

Alle Robotrad-t Modelle haben einen Teigkorb von 43 × 43,5 × 12 cm für bis zu 20 kg Teig.

Teilung	Gewichtsbereich (gr)
6	800 – 3340
10	480 – 2000
12	400 – 1670
20	240 – 1000
24	200 – 840
40	120 – 500
6/12x	400 – 3340
10/20x	240 – 2000
12/24x	200 – 1670
20/40x	120 – 1000



Hochwertiges Edelstahl-Teilmesser für Gewichte zwischen 120 und 3340 g.



Einfaches und ergonomisches Klicksystem für den Wechsel von Teil- und Formgittern.



Nicht gebrauchte Gitter und Platten können an den beidseitig an der Maschine angebrachten Halterungen aufbewahrt werden. Die Gitter bestehen aus teflonbeschichtetem Edelstahl.

Robotrad-t Formteiler mit Teilscheibe und auswechselbarem Gitter im Deckel



Es steht eine große Auswahl an quadratischen, rechteckigen, runden und dreieckigen Formen für unterschiedlichste Arten von handwerklich hergestelltem Brot zur Verfügung.

DAUB Bakery Machinery



ROBOTRAD FORMGITTER

Robotrad-0 / Robotrad-4 / Robotrad-t



Für Details zu Größen- und Gewichtsbereichen fordern Sie bitte unseren Katalog Robotrad Formgittern an oder besuchen Sie

www.daub.nl

Die Robotrad-t ist ein Formteiler mit auswechselbarem Formgitter im Deckel. Das Formgitter ist so im Deckel angeordnet, dass die Sicherheit des Bedienpersonals absolut gewährleistet ist. Es stehen 30 verschiedene Formgitter für unterschiedlich lange, viereckige, runde und dreieckige Formen sowie für unterschiedliche Teiggewichte von 25 g bis 1950 g zur Verfügung. Durch den Austausch des Gitters gegen ein flaches Blech oder eine (optionale) obere Druckplatte hat die Robotrad-t alle Funktionen des hydraulischen Teigteilers Robocut von Daub und eignet sich hervorragend für das Teilen von Teig zwischen 120 g und 3340 g.

Robotrad-t

Halbautomatischer hydraulischer Teig- und Formteiler mit Teilscheibe. Pressen, Teilen und Formpressen durch Hinunterdrücken, Halten und Hochziehen des Joysticks. Zum Pressen wird eine optionale untere Druckplatte benötigt. Für das Pressen mit einem Gitter im Deckel wird die obere Druckplatte benötigt.

Robotrad-t Automatic

Pressen, Teilen und Formteilen per einfacher Betätigung des Joysticks (links: automatischer Formpresszyklus, rechts: automatischer Teilzyklus), jeweils mit automatischem Öffnen des Deckels. Zum Pressen wird eine optionale untere Druckplatte benötigt. Für das Pressen mit einem Gitter im Deckel wird die obere Druckplatte benötigt.



Robotrad-t divisora de moldeado
con disco divisor y rejilla de moldeado intercambiable en la tapa



La rejilla de moldeado dentro de la tapa ofrece una seguridad absoluta para el operador. Si se sustituye la rejilla por una placa superior plana, la Robotrad-t adopta todas las funciones de una Robocut.

Hasta
5500
piezas por hora



Para masa altamente hidratada y delicada

75%

Todos los modelos Robotrad-t tienen un tambor de 43 x 43,5 x 12 cm para hasta 20 kg de masa.

Divisiones	Ámbito de peso (gr)
6	800 – 3340
10	480 – 2000
12	400 – 1670
20	240 – 1000
24	200 – 840
40	120 – 500
6/12x	400 – 3340
10/20x	240 – 2000
12/24x	200 – 1670
20/40x	120 – 1000



Cuchilla divisora de acero inoxidable de gran calidad para ámbitos de peso de 120 a 3340 gr.



Sistema de encaje y liberación fácil, simple y ergonómico para cambiar las rejillas de moldeado.



Las placas y rejillas de prensado se pueden colocar en uno o dos soportes de rejilla ubicados a ambos lados de la máquina. Las rejillas están hechas de acero inoxidable y tienen un revestimiento de teflón.

Robotrad-t divisora de moldeado con disco divisor y rejilla de moldeado intercambiable en la tapa



Hay una amplia variedad de rejillas con formas de moldeado cuadradas, rectangulares, redondas y triangulares para una amplia variedad de panes artesanales.



Para obtener más información sobre los tamaños y rangos de peso, solicite nuestro catálogo Cuadrículas Robotrad o visite www.daub.nl

La Robotrad-t es una divisora de moldeado con rejilla de moldeado intercambiable en la tapa. La posición de la rejilla dentro de la tapa ofrece una seguridad absoluta para el panadero. Hay una amplia variedad de más de 30 cuadrículas de moldeado distintas para diversas formas largas, cuadradas, circulares y triangulares para ámbitos de peso de masa entre 25 y 1950 g. Si se sustituye la rejilla por una placa superior plana o se usa una placa de prensado superior (opcional), la Robotrad-t adoptará todas las funciones de la divisora hidráulica de masa Robocut y será ideal para la división de masas que se encuentren entre 120 y 3340 g.

Robotrad-t

Divisora hidráulica semiautomática de masa y moldeado con disco divisor. Prensa, divide y moldea presionando y manteniendo la palanca de mando arriba o abajo. Para prensar, se requiere la placa de prensado inferior opcional. Para prensar con rejilla en la tapa, se necesita la placa de prensado superior.

Robotrad-t Automatic

Prensa, divide y moldea con un solo movimiento de la palanca de mando a la izquierda (ciclo de moldeado automático) o a la derecha (para ciclo de división automático), ambos con autoliberación de la tapa. Para prensar, se requiere la placa de prensado inferior opcional. Para prensar con rejilla en la tapa, se necesita la placa de prensado superior.



Формовочные тестоделители Robotrad-t с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке



Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для оператора.

Robotrad-t имеет все функции классического гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором верхняя пластина заменена формовочной решеткой.

до
5500
штук в час



Для сильно увлажненного и нежного теста

75%

Все модели Robotrad-t оснащены кюветой 43 x 43,5 x 12 см вместимостью 20 кг.

Деления	Весовой диапазон (г)
6	800 – 3340
10	480 – 2000
12	400 – 1670
20	240 – 1000
24	200 – 840
40	120 – 500
6/12x	400 – 3340
10/20x	240 – 2000
12/24x	200 – 1670
20/40x	120 – 1000



Высококласный делительный нож из нержавеющей стали для деления теста на куски от 120 до 3340 г.



Простое эргономичное нажатие и открытие решеток для замены формовочных решеток



Прессовочные пластины и формовочные решетки можно установить в одну из двух опор формовочной решетки на обеих сторонах машины. Формовочные решетки выполнены из нержавеющей стали и имеют тефлоновое покрытие.

Формовочные тестоделители Robotrad-t с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке



Широкий выбор формовочных решеток квадратной, прямоугольной и треугольной форм для любого типа ремесленного хлеба.

DAUB Bakery Machinery



ROBOTRAD решеток

Robotrad-4 / Robotrad-6 / Robotrad-t

Для получения более подробной информации о размерах и весе, пожалуйста, запросите наш каталог Robotrad Решетки или посетите www.daub.nl

Robotrad-t — формовочный тестоделитель со сменной формовочной решеткой в крышке. Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для пекаря. Широкий выбор формовочных решеток — более 30 формовочных решеток различной формы (длинной, квадратной, круглой и треугольной) для порций теста весом от 25 до 1950 г. Robotrad-t имеет все функции гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором формовочная решетка заменена верхней пластиной или используется (опциональная) верхняя прессовочная пластина, и идеально подходит для деления на порции теста весом от 120 до 3340 г.

Модель Robotrad-t

Полуавтоматический формовочный тестоделитель с разделительным диском. Прессование, деление и формовка при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз. Для прессования нужна нижняя прессовочная пластина. Для прессования с формовочной решеткой в крышке нужна верхняя прессовочная пластина.

Модель Robotrad-t Automatic

Надавливание, деление и формовка перемещением джойстика влево (цикл автоматической формовки) или вправо (цикл автоматического деления) с автоматическим открытием крышки. Для прессования нужна нижняя прессовочная пластина. Для прессования с формовочной решеткой в крышке нужна верхняя прессовочная пластина.

